



## INNAT Cava Brut Nature Sense Sulfitos Afegits

Cava elaborat **sense sulfitos afegits**, a partir de raïm de xarel·lo, macabeu i parellada de les vinyes més planeres que envolten la masia; terres gravenques, arenoses i fresques que ens donen una acidesa especial per obtenir un cava molt equilibrat

### Viticultura

#### Parcel·la

---

Finca: Fons dels Pous, Camí de l'hort, El Boet i Sobre el Poble.  
Altitud: 230-310 metres  
Localitat: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Plantació

---

Varietat: Macabeu, Xarel·lo i Parellada  
Cultiu: Ecològic  
Any plantació: 1989 - 1990 - 1994 - 1989  
Conducció: Emparrat i Vas  
Peu: Richter-110, 1103 Pausen.

#### Dades tècniques

---

Grau alcohòlic: 11.5 C  
Certificacions: ecològic i vegan

### Nota de tast

#### Color

Groc pà·lid

#### Nas

Aromes florals

#### Boca

Amb gustos a fruita blanca i notes de pa acabat de torrar

#### Maridatge

Plats de peix i marisc, fideuas, alta cuina asiàtica, carns blanques i postres de xocolata.

Temperatura servei: 5-8°C





## INNAT Cava Brut Nature

### Sin Sulfitos Añadidos

Cava elaborado sin sulfitos añadidos a partir de uvas de xarel·lo y macabeu, de los viñedos más llanos que rodean la masia; tierras gravosas, arenosas y frescas que nos dan una acidez especial para obtener un cava muy especial

#### Viticultura

##### Parcela

---

Finca: Fons dels Pous, Camí de l'hort, El Boet y Sobre el Poble  
Altitud: 230 - 310 metros  
Localidad: Subirats  
DOQ: Penedès

##### Plantacion

---

Variedad: Macabeu, Xarel·lo, Parellada  
Cultivo: Ecològic  
Año plantacion: 1989 - 1990 - 1994 - 1989  
Conducción: Vas y Emparrado  
Pie: Richter- 110, 1103 PAUSEN

##### Datos tecnicos

---

Grado alcoholico: 11,5°C  
Certificados: ecologica y vegana

#### Nota de cata

##### Color

Amarillo palido

##### Nariz

Burbuja fina y elegante, con aromas florales

##### Boca

Encontramos una acidez equilibrada, con gustos de fruta blanca y notas de pan acabado de tostar

##### Maridaje

Platos de marisco y pescado, fideuas, alta cocina asiática, carnes blancas y postres de chocolate.

Temperatura servicio: 5-8°





## INNAT cava dry (Brut Nature) Without sulphites added

Cava elaborated without sulphites added, with grapes from xarel·lo macabeu and parellada, from the vineyards that surround the farm; gravelly, sandy and fresh lands that give us a special acidity to obtain a very special cava

### Viticulture

#### Vineyard information

Vineyard: Fons dels Pous, Camí de l'hort, El Boet and Sobre el Poble.  
Altitude: 230-310 meters high  
Location: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Vines information

Variety: Macabeu, Xarel·lo and Parellada  
Agriculture: Organic farming  
Planting year: 1989 - 1990 - 1994 - 1989.  
Management: Vase and Trained on Wires  
Rootstock: Richter-110, 1103 Pausen.

#### Technical information

Alcohol content: 11.5°C  
Certifications: organic and vegan

### Tasting note

#### **Color**

Persistent bubbles, pale gold colour.

#### **Nose**

Floral aromas

#### **Mouth**

We find a balanced acidity, with white fruit tastes and notes of finished toast bread

#### **Pairing**

Fideuà with mushrooms, red tuna with teriyaki sauce, chocolate brownie and nuts

Service recommended temperature: 5-8°C

